



TRE TIPI DI SPREAD: CRESCIONE DI RAVANELLO, RUCOLA DI CAROTA E CREMA DI FORMAGGIO ALLE ERBE (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Aumenta il sapore intrinseco degli ingredienti
- Legano i liquidi, il pane e i dolci rimangono asciutti e freschi più a lungo
- Riduce la decolorazione
- Tempo di presentazione più lungo senza perdita di qualità



Suggerimenti

Servite le creme da spalmare con pane, bastoncini di verdure o patate da rivestimento con insalata verde.

INGREDIENTI PER 4

PER LA SALSA DI BASE QIMIQ

375 g QimiQ Classic,
750 g Formaggio fresco

PER LA CREMA DI RAVANELLI E CRESCIONE

4 Kresse, Wurzeln abgeschnitten
100 g Ravanello
375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce
Sale
Pepe

PER LA CREMA DI CAROTE E RUCOLA

80 g Carote, a pezzi
40 g Rucola, dimezzata
1 Dente d'aglio
Sale
375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce

PER LA CREMA DI FORMAGGIO SPALMABILE ALLE ERBE

1 Dente d'aglio
50 g Cipolla (Cipolle)
40 g frische Kräuter, gemischt, z.B.: Petersilie, ohne Stiele
375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce
1 Olio d'oliva
1
Pepe

PER IL SALE ALLE ERBE FATTO IN CASA

150 g grobes Salz
getrocknete Kräuter (z.B.: 2 TL Oregano, 2 TL Basilikum, 3 TL Petersilie, 1 TL Thymian, 1 TL Rosmarin)

PREPARAZIONE

1. Per la salsa di base QimiQ: mettere il QimiQ Classic non raffreddato e il formaggio cremoso nella ciotola di miscelazione e mescolare per 20 sec./velocità 6. Trasferire in una ciotola

2. Per la crema di ravanelli e crescione: mettere il crescione (riservare 1 cucchiaino di crescione per guarnire) e i ravanelli nella terrina. Tritare per 3 secondi a velocità 5. Aggiungere la salsa base QimiQ, il sale e il pepe e mescolare per 10 secondi a velocità 3. Guarnire con il crescione riservato. Sciacquare la ciotola di miscelazione.
3. Per la crema di carote e rucola: mettere le carote, la rucola, l'aglio e il sale nella terrina, tritare per 20 sec./velocità 5 e premere con la spatola. Aggiungere la salsa base QimiQ, mescolare per 8 sec./velocità 3 e condire a piacere. Trasferire in una ciotola. Sciacquare la ciotola di miscelazione.
4. Per la crema di formaggio alle erbe: mettere l'aglio, la cipolla e le erbe nella ciotola di miscelazione, tritare per 5 sec./velocità 8 e spingere verso il basso con la spatola. Aggiungere la salsa base QimiQ, 1 cucchiaino di olio d'oliva, sale e pepe e mescolare a velocità 3 per 12 secondi. Trasferire in una ciotola
5. Per il sale alle erbe: mettere tutto nella ciotola e tritare per 5 sec./velocità 8. Versare in un barattolo con tappo a vite e usare a piacere.